



**PASIÓN NEOMIAS DÁVILA ATANACIO**  
Congresista de la República

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra  
Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de  
Junín y Ayacucho"



**PROYECTO DE LEY QUE DECLARA DE  
NECESIDAD PÚBLICA E INTERÉS  
NACIONAL EL RECONOCIMIENTO Y  
DECLARACIÓN COMO PATRIMONIO  
CULTURAL INMATERIAL DE LA  
NACIÓN Y LOS RECONOCE ORIUNDOS  
DEL PERÚ A LA TANTA WAWA,  
BIZCOCHUELOS Y PANES  
HUARIAQUEÑOS, DEL DISTRITO DE  
HUARIACA, PROVINCIA DE PASCO,  
REGIÓN DE PASCO**

El grupo parlamentario **Bloque Magisterial de Concertación Nacional**, a iniciativa del congresista que suscribe, **PASIÓN NEOMIAS DÁVILA ATANACIO**, en ejercicio del derecho de iniciativa legislativa que le confiere el artículo 107 de la Constitución Política del Perú, y de conformidad con los artículos 22 literal c), 75 y 76 del Reglamento del Congreso de la República, propone el siguiente PROYECTO DE LEY:

#### **FÓRMULA LEGAL**

**LEY QUE DECLARA DE NECESIDAD PÚBLICA E INTERÉS NACIONAL EL  
RECONOCIMIENTO Y DECLARACIÓN COMO PATRIMONIO CULTURAL  
INMATERIAL DE LA NACIÓN Y LOS RECONOCE ORIUNDOS DEL PERÚ A LA  
TANTA WAWA, BIZCOCHUELOS Y PANES HUARIAQUEÑOS, DEL DISTRITO DE  
HUARIACA, PROVINCIA DE PASCO, REGIÓN DE PASCO**

#### **Artículo 1. Objeto de la Ley**

La presente ley tiene por objeto declarar a la Tanta Wawa, Bizcochuelos y Panes Huariaqueños como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Nación, reconociéndolos como expresiones culturales oriundas del Perú.

#### **Artículo 2. Declaratoria de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Nación**

Declárase a la Tanta Wawa, Bizcochuelos y Panes Huariaqueños como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Nación, por su valor histórico, cultural y tradicional arraigado en la identidad y memoria colectiva del pueblo peruano.

#### **Artículo 3. Reconocimiento del origen peruano**

Se reconoce a la Tanta Wawa, Bizcochuelos y Panes Huariaqueños como expresiones culturales oriundas del Perú, cuya tradición y elaboración se remonta a tiempos ancestrales en nuestro territorio.

#### Artículo 4. Promoción y difusión

El Ministerio de Cultura, en coordinación con los gobiernos regionales y locales, promoverá la difusión, valoración y preservación de la Tanta Wawa, Bizcochuelos y Panes Huariaqueños como parte del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Nación.

### DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS FINALES

#### **PRIMERO. Implementación**

El Poder Ejecutivo, a través del Ministerio de Cultura, será responsable de coordinar con los entes competentes y las autoridades locales para implementar medidas de salvaguardia, promoción y difusión de la Tanta Wawa, Bizcochuelos y Panes Huariaqueños, en un plazo no mayor de sesenta (60) días calendario contados a partir de su entrada en vigencia de la presente ley.

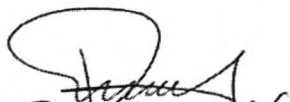
#### **SEGUNDA. Derogatoria**

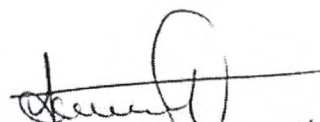
Derógase, modifícase o déjase sin efecto, según sea el caso, toda disposición normativa que se oponga a la presente Ley.

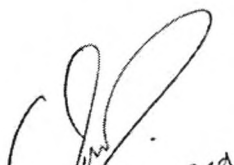
Lima, seis de junio del año dos mil veinticuatro

#### CONGRESISTAS

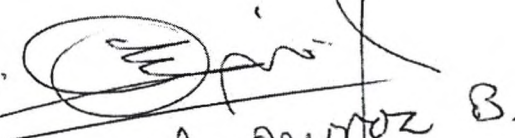
  
Germán Tacuri  
VOCERO

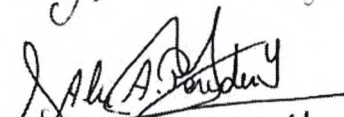
  
Pasión Dávila

  
Paul Gutiérrez T.

  
Oscar Zea

  
Germán Tacuri  
Elizabeth H. H.

  
Segundo Suroz B.

  
Alex A. Paredes H.

**PROYECTO DE LEY QUE DECLARA DE  
NECESIDAD PÚBLICA E INTERÉS  
NACIONAL EL RECONOCIMIENTO Y  
DECLARACIÓN COMO PATRIMONIO  
CULTURAL INMATERIAL DE LA  
NACIÓN Y LOS RECONOCE ORIUNDOS  
DEL PERÚ A LA TANTA WAWA,  
BIZCOCHUELOS Y PANES  
HUARIAQUEÑOS, DEL DISTRITO DE  
HUARIACA, PROVINCIA DE PASCO,  
REGIÓN DE PASCO**

**EXPOSICIÓN DE MOTIVOS**

**I. FUNDAMENTOS DE LA PROPUESTA**

A lo largo de nuestra historia, se han establecido diversas costumbres y tradiciones dentro de nuestras fronteras, las cuales enriquecen nuestra cultura, nación y diversidad. La Tanta Wawa, el Bizcochuelo y el Pan Huariaqueño tienen su origen en la antigua costumbre de honrar a los fallecidos en la época prehispánica.

En aquel entonces, los incas consideraban que los ritos funerarios eran esenciales para lograr la prosperidad y satisfacer a los dioses. En aquellos tiempos, el pan que se ofrecía era el "sanku". La Tanta Wawa es un ejemplo claro del sincretismo que permitió a la antigua civilización peruana mantener estas costumbres.

Esta tradición se arraigó por completo en los andinos cuando los españoles colonizaron el antiguo Perú, convirtiéndose en parte del rito hispano-andino. Desde entonces, se honra a los fallecidos cada año el 2 de noviembre, cuando se celebra el Día de los Muertos, mediante la elaboración de estas comidas dulces. También era común hacer ofrendas a niños que aún estaban vivos, de acuerdo con las creencias de los antiguos peruanos.

Actualmente, varios lugares en Perú, incluyendo Cusco, Ayacucho, Arequipa, Puno, Apurímac y Pasco (Huariaca), llevan a cabo la práctica de adorar con estas comidas. No obstante, los artesanos más conocidos se encuentran en el área de Huariaca, Pasco, ya que durante varios siglos se han desarrollado diferentes técnicas artísticas para preparar estos alimentos, las cuales han sido reconocidas como Patrimonio Cultural Inmaterial del campesino Huariaqueño

mediante una Resolución de la Alcaldía. Esta actividad tradicional también genera una gran cantidad de dinero para los artesanos que la realizan.



*La Tanta Wawa puede cobrar diversas figuras, tales como; un retablo ayacuchano, una llama, una palla, un caballo un ángel con máscara, un carnaval jaurino, una mujer andina, u a paloma, etc.*

El Festival de la Tanta Wawa, Bizcochuelo y Pan Huariaqueño se llevó a cabo en Huariaca en 2023 con el objetivo de promover el legado ancestral de la Tanta Wawa, Bizcochuelo y Pan Huariaqueño. Desde 1996, se lleva a cabo el Concurso Nacional de T'anta Wawas. El Museo Nacional de la Cultura Peruana organizó este certamen el 1 de noviembre de 1996, con la guía de Sara Basurto. El evento tuvo lugar en el Auditorio de la Concha Acústica del Campo de Marte, ubicado en Jesús María, Lima. Representantes de Áncash, Apurímac, Arequipa, Ayacucho, Huancavelica, Junín, Pasco y Puno participaron.

La Tanta Wawa, los Bizcochuelos y los Panes Huariaqueños son manifestaciones culturales gastronómicas que forman parte de la extensa tradición culinaria del distrito de Huariaca, provincia de Pasco, región de Pasco y del Perú en su conjunto. En esta comunidad, se han creado y transmitido estas delicias de generación en generación, lo que las convierte en un símbolo de la identidad y la memoria colectiva del pueblo peruano.

En Perú, la Tanta Wawa, también llamada "Pan de Muerto" o "Pan de Difuntos", es un pan dulce que se consume durante la festividad del Día de los Muertos. En Huariaca, se elabora de acuerdo con una receta ancestral que combina

harina, huevos, manteca, frutas secas y especias, formando una masa que se hornea en forma de muñecos o figuras que representan la tradición.

Los bizcochuelos, por otro lado, son unos bocaditos dulces originarios de Huariaca, creados con una masa hecha de harina de trigo, huevos y azúcar y horneados en moldes pequeños de lata o arcilla. Desde hace mucho tiempo, estos deliciosos refrigerios han sido una parte importante de las fiestas y fiestas de la localidad.

Una costumbre culinaria icónica de la ciudad de Huariaca, en la provincia de Pasco, son los Panes Huariaqueños. Estos panes artesanales, que tienen una variedad de formas y sabores, se fabrican utilizando métodos que se han transmitido de generación en generación y son un orgullo y símbolo de la identidad local. Estas expresiones culinarias no solo representan una delicia culinaria, sino que también representan la diversidad cultural, la creatividad y la sabiduría ancestral del pueblo peruano. La producción de Huariaca se basa en la preservación de métodos tradicionales, la utilización de ingredientes nativos y la transmisión de conocimientos y costumbres entre padres e hijos.

Con el fin de proteger, valorar y difundir estas expresiones culturales como parte de nuestro legado histórico y patrimonio inmaterial, se propone la presente ley que declara de necesidad pública e interés nacional el reconocimiento y declaración de Tanta Wawa, Bizcochuelos y Panes Huariaqueños como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Nación.

## **II. EFECTO DE LA VIGENCIA DE LA NORMA SOBRE LA LEGISLACIÓN NACIONAL**

Esta iniciativa tendrá múltiples impactos sobre la legislación nacional, tales que a continuación pasamos a detallar:

La Ley N° 28296, Ley General del Patrimonio Cultural de la Nación, se complementa con la incorporación de la Tanta Wawa, Bizcochuelos y Panes Huariaqueños como parte del Patrimonio Cultural Inmaterial del Perú. El valor histórico, cultural y tradicional de estos productos, que están profundamente arraigados en la identidad y memoria colectiva del pueblo peruano, se reconoce con esta propuesta.

La propuesta cumple con los principios y lineamientos internacionales sobre la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial. La protección y preservación de las expresiones culturales inmateriales de los pueblos es el objetivo fundamental de la presente propuesta, ya que la incorporación de las tradiciones de Huariaca fortalece el compromiso que el Parlamento Nacional debe tener.

La propuesta de Ley enfatiza el último párrafo del artículo 21 de la Constitución Política del Perú, el cual establece:

*"Todos los bienes integrantes del patrimonio cultural de la Nación ya sean de carácter público o privado, se encuentran subordinados al interés general. El Estado fomenta conforme a ley, la participación privada en la conservación, restauración, exhibición y difusión del mismo, así como la restitución al país cuando hubiere sido ilegalmente trasladado fuera del territorio nacional."*

Esto demuestra la importancia de preservar estas riquezas culturales. Asimismo, la propuesta de Ley también se enmarca en las políticas y lineamientos del Ministerio de Cultura para la protección del Patrimonio Cultural Inmaterial, promoviendo la difusión, valoración y preservación de estas expresiones culturales como parte integral de la identidad nacional.

Asimismo, la presente propuesta de Ley reconoce el origen ancestral y la tradición milenaria de las expresiones culturales mencionadas en relación con la Ley N° 29785, Ley del Derecho a la Consulta Previa a los Pueblos Indígenas u Originarios. Esto respalda el derecho de los pueblos indígenas a consultar y recibir reconocimiento por sus contribuciones culturales. Además, que se fomenta el desarrollo de actividades económicas sostenibles y respetuosas del patrimonio cultural, brindando oportunidades a los artesanos y productores locales que mantienen vivas estas tradiciones culinarias. Esto ayuda a preservar el patrimonio cultural y aumenta la economía local.

Por último, la propuesta de ley fomenta la cooperación y colaboración entre las organizaciones de la sociedad civil, el gobierno nacional, los gobiernos regionales y locales. La colaboración es fundamental para la difusión, protección y preservación de estas expresiones culturales como parte del patrimonio nacional.

### III. ANÁLISIS COSTO – BENEFICIO DE LA PROPUESTA LEGISLATIVA

De aprobarse esta iniciativa, generará los siguientes costos y beneficios:

#### 3. 1. Costos

| Costo                | Sustento                                                                                              |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Promoción y Difusión | Es posible que las campañas de promoción y difusión a nivel nacional e internacional tengan un costo. |

|                                |                                                                                                                                                                                             |
|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Capacitación a los productores | La capacitación de los productores locales y otras partes de la cadena de valor de estos productos para garantizar su calidad y autenticidad también podría resultar en costos adicionales. |
|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### 3.2. Beneficios

| Beneficios                          | Sustento                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Identidad y orgullo local           | El reconocimiento de estos productos como Patrimonio Cultural Inmaterial fortalecerá la identidad y el orgullo de la comunidad de Huariaca y promoverá la preservación de sus tradiciones y costumbres ancestrales. |
| Transmisión de conocimientos        | El reconocimiento ayudará a las futuras generaciones a transmitir el conocimiento y las técnicas de preparación de estos productos, asegurando la continuidad de las prácticas culturales.                          |
| Reactivación económica              | El turismo cultural y gastronómico será impulsado por la declaración, que generará ingresos adicionales para la región al atraer turistas que quieran conocer y degustar estos productos tradicionales.             |
| Oportunidades de empleo             | Se crearán nuevos puestos de trabajo en industrias relacionadas, como la hostelería, la restauración y los servicios turísticos.                                                                                    |
| Estudios gastronómicos y culturales | El reconocimiento motivará la realización de investigaciones y análisis sobre la Tanta Wawa, Bizcochuelos y Panes Huariaqueños, lo que ayudará a mejorar el patrimonio cultural peruano.                            |
| Innovación                          | Se podrán crear nuevas formas de producir y comercializar estos productos, lo que aumentará su calidad y su atractivo en el mercado.                                                                                |

Con los costos y beneficios mencionados, se llega a la conclusión de que los beneficios superan significativamente los costos asociados. La preservación del patrimonio cultural, el aumento de la economía a través del turismo y la creación de empleos, y el aumento del valor de mercado de los productos tienen un impacto positivo y sostenible en la comunidad de Huariaca y la región de Pasco. Con una planificación estratégica y el apoyo de entidades gubernamentales y

privadas, los propios productores e interesados de la localidad pueden gestionar adecuadamente los costos, aunque relevantes.

#### **IV. RELACIÓN CON LA AGENDA LEGISLATIVA Y LAS POLÍTICAS DE ESTADO EXPRESADAS EN EL ACUERDO NACIONAL**

La presente iniciativa se relaciona con la Tercera Política de Estado denominada, "*Afirmación de la identidad nacional*", que establece:

*"Con este objetivo, el Estado: (a) promoverá la protección y difusión de la memoria histórica del país; (b) desarrollará acciones que promuevan la solidaridad como el fundamento de la convivencia, que afirmen las coincidencias y estimulen la tolerancia y el respeto a las diferencias, para la construcción de una auténtica unidad entre todos los peruanos; y (c) promoverá una visión de futuro ampliamente compartida, reafirmada en valores que conduzcan a la superación individual y colectiva para permitir un desarrollo nacional armónico y abierto al mundo."*

Asimismo, la presente iniciativa armoniza con la Décima Segunda Política de Estado denominada, "*Acceso Universal a una Educación Pública Gratuita y de Calidad y Promoción y Defensa de la Cultura y del Deporte*", que establece:

*"Con ese objetivo el Estado: (a) garantizará el acceso universal a una educación inicial que asegure un desarrollo integral de la salud, nutrición y estimulación temprana adecuada a los niños y niñas de cero a cinco años, atendiendo la diversidad étnico cultural y sociolingüística del país; (b) eliminará las brechas de calidad entre la educación pública y la privada así como entre la educación rural y la urbana, para fomentar la equidad en el acceso a oportunidades; (c) promoverá el fortalecimiento y la revaloración de la carrera magisterial, mediante un pacto social que devenga en compromisos recíprocos que garanticen una óptima formación profesional, promuevan la capacitación activa al magisterio y aseguren la adecuada dotación de recursos para ello; (d) afianzará la educación básica de calidad, relevante y adecuada para niños, niñas, púberes y adolescentes, respetando la libertad de opinión y credo; (e) profundizará la educación científica y ampliará el uso de nuevas tecnologías; (f) mejorará la calidad de la educación superior pública, universitaria y no universitaria, así como una educación técnica adecuada a nuestra realidad; (g) creará los mecanismos de certificación y calificación que aumenten las exigencias para la institucionalización de la educación pública o privada y que garanticen el derecho de los estudiantes; (h) erradicará todas las formas de analfabetismo invirtiendo en el diseño de políticas que atiendan las realidades urbano marginal y rural; (i) garantizará recursos para la reforma educativa otorgando un incremento mínimo anual en el presupuesto del sector educación"*

*equivalente al 0.25 % del PBI, hasta que éste alcance un monto global equivalente a 6% del PBI; (j) restablecerá la educación física y artística en las escuelas y promoverá el deporte desde la niñez; (k) fomentará una cultura de evaluación y vigilancia social de la educación, con participación de la comunidad; (l) promoverá la educación de jóvenes y adultos y la educación laboral en función de las necesidades del país; (m) fomentará una cultura de prevención de la drogadicción, pandillaje y violencia juvenil en las escuelas; y (n) fomentará y afianzará la educación bilingüe en un contexto intercultural."*